

Pedacinho da Itália

“O Da Marino te transporta direto para a magia da Costa Amalfitana”, define Mirella Montella, sócia da casa. Com filiais em São Paulo e no Rio de Janeiro, o restaurante chegou recentemente à capital, com o objetivo de reunir a essência do Sul da Itália em um ambiente que transporta os clientes à atmosfera da ilha de Capri e da comuna de Positano.

O destaque do menu vai para os pescados e frutos do mar frescos, escolhidos da própria peixaria do restaurante. Um dos carros-chefe é o polpo arrostito nello spiedo (R\$ 130), polvo servido com ratatouille e ervas frescas. “Tenro e suculento, irá trazer o máximo de sabor da culinária mediterrânea”, assegura Mirella. Segundo ela, a harmonização do prato funciona com o vinho branco Toso Piemonte Chardonnay DOC (R\$ 160).

DIVULGAÇÃO/DA MARINO



O polvo é destaque no menu do Da Marino

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



Gambas à la plancha, prato com camarões, lulas e arroz negro

Tradição e inovação

Com o propósito de resgatar a essência da culinária mediterrânea, o Aragon abriu as portas em Brasília no fim de 2023, no Pontão do Lago Sul. Inspirado na tradição culinária das regiões banhadas pelo Mar Mediterrâneo, o restaurante “une ingredientes frescos e técnicas autênticas em um ambiente acolhedor que reflete a hospitalidade típica dessas culturas”, de acordo com o chef Alex Pereira.

“Nos destacamos pela fidelidade às receitas

tradicionais aliada à criatividade, oferecendo uma experiência gastronômica sofisticada que respeita a autenticidade dos sabores ibéricos”, afirma.

Clássico da culinária mediterrânea, o gambas à la plancha (R\$ 168) é destaque no menu do Aragon. Feito com camarões grelhados com azeite, alho e ervas frescas, o prato é “a escolha perfeita para quem deseja explorar a simplicidade e a sofisticação dessa gastronomia”, define Alex.